

昔の玉子料理

石井泰次郎

玉子を用意して、いつにても出来る料理法のうち、一寸出来やすく思はるゝは、玉子料理なるべし、さて其玉子料理のなかにて、便利に考へらるゝは、昔の玉子料理なるべし、

◎松風玉子の拵方

たまごを其まゝに、鉢に割り込み、よくとききて生姜のしぼり汁（根生姜を皮をむきおろし金にてすりおろし布巾に包みてしぼる）少しを入れ又メリケン粉少し入れて、砂糖又は味淋酒の煮切を少し入れ、馬尾節にて、裏ごしにして、玉子鍋に油を敷き火にかけ、暖まりし時、たまごを入れてのばし一分位の厚さに焼いて其上に罌粟をいりて、ふりかけ、焦げぬやうに焼き、見合に切てつかふべし、

◎甘露玉子の拵方

是は上等の古酒五合ほどを、炭火にて温め、よき玉子汁、井にわり込み置きて、よく〜とき合せ、右の酒の中にすこしづゝ、木杓子にて鍋にこげつかぬやうに入れ、かきまわし、扱玉子酒の上に泡立つとき、鍋をおろし、暫く冷やす時は泡きゆるなり、此中へ白砂糖を一斤、金すゐのうにて、ふるひ、少しづゝ入れ（酒を火にかけ砂糖を入れる）又上品の葛粉を小盃一ぱい、外の酒にてよくとき、右の酒の中へ入れ、よく〜掻きまわすべし、

◎棕玉子の拵方

上々仙窩紙にて、棕形に袋をして、合せ目を二つ折にして、細き針にて、絹糸にて、底とふちとを縫て、口の所ははそくしてをき、たまごよく〜

とき、白砂糖と酒とを合せ入れ、長三四寸に袋を

こしらへ右のたまごをながし入れ、口の所は糸に

てくゝり、扱鍋に、湯を煎し、此中へ入れ、ふた

を取てよくくゆで、扱とり出し、水の中に入れ、
右の袋を破りれば中の玉子は、煎貫になるべ
し、是を笹にて粽にまき、蒸籠に入れて蒸せば、
笹の香り入り宜し。

◎玉子豆腐の拵方

是は臙豆腐を布の袋へいれしばらく釣し置き、水
牽とれしとき、玉子七つ新しきを割り、白味を取
り、黄味はのけて用ひず、扱又三つ玉子わりこ
み、摺鉢へ入れよくくゝすりて此中へ右の玉子を
少しつゝ入れすり合せ、味淋酒を五勺入れ、とく
とすり、扱箱にても鉢にても入れてむすべし。

新形西洋前掛(小兒二三才)

村田かめ子

この前掛は、わづか二尺四寸巾の布一尺八寸で
出来上り、かくこうも、餘りわるくありません又
仕立方も、容易でありますから一寸皆様に御紹介
いたします。

裁ち方、用布二尺四寸巾の中より、袖巾の二寸
を真正に裁落し、其わとの二尺二寸巾を縦四つ折
とし、折目の方にて一寸巾四分を裁切りて脇
明をなすことイ、口の如し。次に首の廻りとなる所
をハの如く五分をくりて裁落す。

縫ひ方、先づ袖にレースを付けミシン縫をなし、
次に前胸の所を、上より二寸下りて細かく縫ひ四
寸五分巾になるようギャダをよせ、(ニ、ホの間)
其ギャダの所へレースを置き、其レースの耳の所